



Giardinaggio.net

il verde intorno a te

ORTAGGI 1



asparago - Asparagus

In questa pagina parleremo di :

- [L'asparago](#)
- [Varietà](#)
- [Terreno e Tecniche di coltivazione](#)
- [Concimazione](#)
- [Irrigazione](#)
- [Raccolta](#)
- [Proprietà](#)
- [Malattie e Parassiti](#)

L'asparago



L'asparago è una pianta perenne. In tempi antichi veniva coltivato nel Medio Oriente, in Egitto e in Grecia, pare che in Europa la coltivazione sia iniziata verso il 1400 dove i maggiori produttori sono Spagna, Germania, Francia e Italia. I due tipi di asparagi più comuni sono quello verde e quello bianco. Il primo è tipico della tradizione mediterranea, mentre il secondo è preferito nelle zone dell'Europa del nord e del Veneto. E' una pianta che cresce sotto terra da dove escono le parti commestibili, i cosiddetti "turioni", questi vanno raccolti prima

che si trasformino in steli.

Varietà

Le varietà di asparago più conosciute sono: quello di Bassano, i Mary Washington, gli Argenteuil o i Napoletani.

L'asparago di Bassano è prodotto soprattutto nella provincia vicentina nei comuni di Bassano del Grappa, Cartigliano, Cassola, Mussolente, Pove del Grappa, Romano D'Ezzelino, Rosa', Rossano Veneto, Tezze sul Brenta e Marostica. I turioni di questo asparago sono bianco-rosati, dritti, non devono essere né rotti né pelati, la caratteristica è la loro tenerezza, non devono essere assolutamente legnosi.

Il Mary Washington è il tipico asparago verde dal sapore dolce.

La varietà di asparago Argenteuil o Napoletano è bianco ed ha la caratteristica di avere un sapore un po' amaro.



Oltre a queste varietà esiste anche l'asparago selvatico, cresce in particolar modo sulle rive dei fossi, è molto adatto in cucina, ottimo per risotti e frittate oppure fritto.

Terreno e Tecniche di coltivazione

Il terreno va preparato in verso la stagione autunnale-invernale. Bisogna effettuare un'aratura profonda circa 60 cm, insieme a questa aratura viene incorporato del concime a base di sostanza organica (fino a 400-500 quintali/ha) con l'aggiunta di fertilizzanti.

Successivamente si deve portare a livellamento la superficie del terreno; nel momento in cui si procedere all'impianto si debbono aprire fosse parallele con profondità di 20-30 cm e larghezza di 50-70 cm, in alternanza a strisce della larghe 1-2 m dove si accumula il terreno che è stato rimosso. Il terreno deve avere il giusto grado di umidità.

Concimazione

L'asparago ha bisogno soprattutto di azoto e potassio. Essendo una coltura poliennale è necessario apportare queste due sostanze sia all'inizio che durante la coltivazione.

E' consigliabile interrare all'impianto 60-80 tonnellate/ha di letame

e 200 chilogrammi per ettaro di fosforo. Per quando riguarda la concimazione annuale la prima metà deve essere fatta prima della ripresa vegetativa e

per l'altra metà alla fine della raccolta degli asparagi; gli apporti sopra citati sarà opportuno farli in base allo sviluppo delle piante: nel primo anno sono sufficienti 90 chilogrammi/ha di azoto e 90 di potassio; dal secondo all'ottavo anno si distribuiscono 180 chilogrammi/ha di azoto, 45 di fosforo e 180 di potassio. Il letame ben maturo va messo nella quantità di 2-3 chilogrammi per metro quadrato durante della lavorazione d'inverno.

Irrigazione

L'asparago ha una grande esigenza di acqua durante il periodo estivo, è in questo periodo che la pianta deve essere aiutata con un'irrigazione adeguata per far sì che essa immagazzini cospicue sostanze di riserva che saranno necessari per la produzione degli asparagi.

Raccolta

La raccolta degli asparagi viene effettuata da aprile a giugno, in modo manuale o meccanico. Quella manuale viene fatta ogni giorno oppure a giorni alterni con l'uso di un coltello, non appena il turione dell'asparago ha raggiunto i 10-12 cm sopra la terra. Nella raccolta meccanica vengono impiegate macchine che rendono più semplice il lavoro dei raccoglitori perché gli danno la possibilità di stare seduti.

Proprietà

L'asparago è noto per le sue proprietà depurative e diuretiche. L'asparago è più ricco di fibra rispetto ad altri ortaggi, fornisce limitate quantità di grassi, proteine e zuccheri, è ricco di elementi minerali molto importanti per l'uomo, in particolare sodio, calcio, fosforo, magnesio e potassio.

L'asparago ha un buon contenuto di antiossidanti, di vitamina A, B6 e C ed è un'ottima fonte di acido folico.

Grazie alle sostanze contenute l'asparago aumenta la fluidità del sangue, ha un effetto rimineralizzante e può essere d'aiuto alle persone che soffrono di intestino pigro; la sua proprietà più importante è quella diuretica, l'asparago facilita l'eliminazione dall'organismo dei liquidi in eccesso e delle scorie, per questo motivo è indicato in modo particolare per coloro che vogliono perdere peso. L'asparago è sconsigliato a chi soffre di gotta, di reumatismi, di cistiti e calcoli renali; se lo si consuma crudo può provocare allergie.

Malattie e Parassiti

I due principali parassiti nemici di questa pianta sono la mosca dell'asparago e gli afidi. Il primo deponendo le sue larve all'interno dei tessuti dei turioni li rende deformi e li uccide, le piante che subiscono questa infestazione vanno estirpate e bruciate; gli afidi invece fanno crescere la pianta malformata. Una delle malattie che l'asparago teme in particolar modo è la ruggine, all'inizio si manifesta con delle macchie gialle sui turioni, dopodiché queste macchie diventano rossastre e si espandono su tutta la pianta provocandone il rinsecchimento e la conseguente morte.



basilico - *Ocimum basilicum*

In questa pagina parleremo di :

- [Il Basilico](#)
- [Varietà](#)
- [Proprietà](#)
- [Terreno e Tecniche Colturali](#)
- [Concimazione ed Irrigazione](#)
- [Cimatura e Raccolta](#)
- [Malattie ed Infestanti](#)

Il Basilico



Il basilico è conosciuto in tutto il mondo, ha origini africane e indiane, si è diffuso in Europa, in modo particolare in Italia e Francia, attraverso il Medio Oriente. In Africa, Asia, America centrale e sud America la pianta di basilico cresce in modo spontaneo. Fin dai tempi antichi, il basilico, era apprezzato anche per le sue proprietà medicinali.

Il basilico è una pianta annuale di solito coltivata come pianta aromatica, per il suo tipico profumo è molto molto usato in cucina per insaporire piatti. La pianta cresce in cespugli, ha fusto eretto, ramificato nella parte alta e può raggiungere un'altezza di 40-50 cm. Il basilico ha foglie ovali con contorno dentellato, i colori possono variare dal verde marcato al verde un po' più spento, al viola o porpora, in base alla varietà. I fiori sono bianchi o rosa e profumati, la corolla è formata da 5 petali non regolari, gli stami (la parte fertile) sono quattro di colore giallo. I semi hanno un colore nero. Il periodo di fioritura del basilico va da giugno a tutto agosto.

In cucina il basilico è l'ingrediente fondamentale del pesto alla genovese, insieme a pinoli, pecorino e olio. E' molto usato anche per insaporire insalate, pesce, uova, coniglio, zuppe, pasta e, soprattutto, il sugo di pomodoro. Quando si preparano piatti caldi, il basilico va aggiunto a fine cottura affinché conservi il suo sapore e profumo.

Varietà

Le varietà di basilico coltivate sono molte, in particolare possiamo citare:

Genovese: ha foglie abbastanza grandi di colore verde chiaro, è molto aromatica.



Napoletano: è una pianta che si sviluppa molto in altezza, ha foglie grandi verde chiaro.

Foglia di lattuga: ha foglie larghe, molto rigogliosa.

Fine verde: ha foglie piccole e verdi, molto aromatica.

Minimum (o basilico greco), questa varietà cresce a cespugli, le foglie sono piccole, di colore verde e di forma ovale. Questo tipo di basilico preferisce un clima freddo

Abbiamo anche interessanti varietà esotiche, più precisamente: Cinnamon, Dark Opal, Purple Ruffles, Crispum, Anise.

L'Ocimum Basilicum Cinnamon è una varietà di origine messicana, il fiori hanno un colore rosa-malva, gli steli bruni. Le foglie sono di colore verde-marrone, lucide, il sapore di questa varietà ricorda vagamente quello della cannella.

L'Ocimum Basilicum Dark Opal ha steli di colore viola chiaro, le foglie sono di forma appuntita viola scure, la caratteristica di questa varietà è di avere un sapore speziato.

.Passiamo ora all'Ocimum Basilicum Purple Ruffles, gli steli sono di colore rosso scuro foglie hanno un contorno dentellato, è molto aromatico.

La varietà di basilico più classica, cioè quella che usiamo più abitualmente, è l'Ocimum Basilicum Crispum, essa ha foglie grandi e increspate ed ha un forte profumo.

Per quanto riguarda la varietà Ocimum Basilicum Anise, come dice la parola stessa, presenta un dolce profumo di anice, la pianta ha foglie di forma ovale e stelo di colore scuro.

Proprietà

Il basilico è considerato una pianta medicinale. Le sue principali proprietà sono: diuretica, antinfiammatoria, digestiva, sedativa ed antispastica. Il basilico può anche essere usato come collutorio con le infiammazioni della gola. Il decotto di basilico è molto usato in erboristeria per favorire la digestione combattere i crampi allo stomaco. Nei paesi indiani è molto usato per combattere stress e ed asma. Un bagno fatto con un infuso fresco di foglie e fiori di basilico sarà un ottimo rimedio contro la stanchezza della giornata.

E' risaputo che le mosche odiano il basilico, quindi se non volete che questo fastidioso insetto frequenti le vostre case, sarebbe utile che poniate sui vostri davanzali questa profumata pianta, per tenere invece lontane le zanzare, strofinate il succo del basilico sulla pelle.

Dal basilico si estrae anche un olio essenziale che si divide in due tipi: il primo è prodotto in Europa ed America e non contiene canfora; la produzione del secondo avviene in Madagascar, nelle Seychelles e nelle Comore. Questo olio è usato per la preparazione di liquori e profumi



Essiccando il basilico si perdono un buon numero di proprietà.

Ora saranno riportati di seguito alcuni consigli riguardanti le proprietà del basilico:

Mescolare l'essenza di basilico a della melissa può essere molto utile per calmare e rilassare il nostro corpo ed un efficace ipotensivo.

Per chi avesse il problemi dei piedi freddi, un pediluvio con olio basilico unito all'olio di zenzero può essere molto efficace per favorire la circolazione.

Per persone con malattie alle vie respiratorie, fare dei suffumigi con dell'essenza di basilico sciolta in acqua, sarà di sollievo in quanto questa pianta rallenta la riproduzione di batteri.

E' un ottimo rimedio anche per il mal di testa, l'intenso profumo speziato dell'essenza di basilico aiuta a calmare le tensioni provocate dallo stress.

Terreno e Tecniche Colturali

La coltivazione del basilico non presenta grandi difficoltà, sia quella in orto sia quella in vaso.

Il tipo di terreno di cui ha bisogno il basilico è soffice è leggero, fertile, ricco di sostanza organica, con PH neutro e ben drenato perché questa pianta è nemica di ristagni idrici. Per evitare la formazione di crosta sul terreno e tenerlo libero da erbe infestanti sono indispensabili le operazioni di sarchiatura e scerbatura.

La pianta del basilico, per dare il meglio di sé, necessita di un clima caldo e soleggiato, la temperatura ottimale è intorno a 20-25°C, può resistere anche a temperature più alte ma con presenza di umidità. L'esposizione in pieno sole è l'ubicazione migliore per fare crescere in maniera ottimale il nostro basilico, questa pianta ha bisogno di almeno 4-5 ore di sole giornalieri; esso non sopporta molto le temperature fredde e sarebbe meglio non esporlo mai a temperature inferiori ai 10°C.

Come detto nei paragrafi precedenti si può coltivare il basilico in vaso, magari partendo da piante acquistate in vivai o addirittura in supermercati, pronte da interrare, si può partire dalla coltivazione del seme in vaso oppure in pieno campo. In questo ultimo caso bisogna preparare il terreno vangandolo e zappandolo. I semi andranno interrati all'inizio della stagione primaverile e ricoperti da circa 1 cm di terra, in questo fase la pianta andrebbe tenuta ad una temperatura di circa 20°C, preferibilmente riparata oppure addirittura in casa; quando le prime piantine saranno spuntare si dovranno interrare, di solito verso il mese di aprile o maggio, mesi in cui la temperatura è gradevole e non c'è più il rischio di freddi intensi. In pieno campo la semina viene fatta a file larghe circa 30 cm e profonde circa 1, su ogni fila i semi andranno disposti a 5-10 cm. Se si volesse partire da una coltivazione dal seme in vaso, bisognerebbe distribuire 2-3 semi per vaso, a piantine germogliate trapiantarle a dimora con una distanza di circa 30 cm tra loro.



Per quanto riguarda la coltivazione in semenzaio, la quantità sufficiente sarà di circa 1 grammo di semi per un metro quadro di semenzaio.

Concimazione ed Irrigazione

In primavera il basilico dovrebbe essere concimato ogni 15-20 giorni a piccole dosi, questo concime deve essere ricco di azoto. Per la coltivazione in campo aperto il concime andrebbe apportato mentre si lavora il terreno, nella quantità di circa 3 chilogrammi per metro quadrato.

Riguardo l'irrigazione-innaffiatura, dopo il trapianto a dimora sarebbe opportuno innaffiare in modo costante le piantine nei primi giorni, col passare del tempo, quando avranno attecchito, nel momento in cui il terreno si presenterà quasi asciutto. Si consiglia di innaffiare il basilico ogni 2-3 settimane, la terra deve sempre essere ben bagnata, ma attenzione a non commettere l'errore di eccedere con l'acqua, come detto precedentemente, questa pianta teme i ristagni della stessa.

Più esposte alla mancanza di acqua sono le piante in vaso, quindi siate maggiormente attenti a questo tipo di coltivazione.

Cimatura e Raccolta

Questa operazione, che consiste nel tagliare le cime fiorite delle piantine, è molto importante al fine della continua germogliazione della pianta di basilico. Essendo il basilico pianta erbacea annuale, con la fioritura e la produzione di frutti essa conclude il suo ciclo colturale, per renderlo più duraturo si eliminano i fiori, se il tempo sarà clemente e privo di gelate, le piantine potranno proseguire il loro ciclo fino ad inverno inoltrato.

La raccolta delle foglie di basilico viene fatta man mano che esse saranno abbastanza sviluppate, vanno raccolte solo le foglie grandi con tutto il picciolo, quelle piccole che non hanno ancora raggiunto la giusta maturazione contengono una sostanza cancerogena, non c'è da allarmarsi però, per far sì che essa provochi effetti nocivi, dovrete mangiare basilico a chili!

Possono essere conservate in freezer, in barattoli con olio di oliva oppure fatte essiccare. In commercio esistono degli essiccatori elettrici, dal basso costo, utili per tutte le erbe essiccabili.

Malattie ed Infestanti

Il basilico, come molte altre piante, in modo frequente viene attaccato dalla mosca bianca e dagli afidi, questi ultimi caratteristici di balconi e giardini. Un problema molto diffuso, causato da un eccesso di acqua

durante l'irrigazione, è il marciume radiale, esso si manifesta con l'annerimento delle foglie e, col passare del tempo, marciscono. Anche le lumache sono un nemico molto temuto dal basilico.

Un altro nemico di questa pianta è la peronospora, questa patologia è provocata da un fungo. Quando una pianta di basilico viene colpita da questa malattia, inizialmente presenta degli ingiallimenti e il suo sviluppo viene rallentato, nella parte superiore delle foglie compaiono delle macchie che, col passare del tempo, scuriscono; in presenza di un alto grado di umidità, sulle macchie presenti si forma una sorta di muffa. Se questa malattia si presenta sotto una forma violenta, le foglie si raggrinziscono e cadono.



Carota - *Daucus carota*

In questa pagina parleremo di :

- [La Carota](#)
- [Ambiente ed esposizione](#)
- [Terreno](#)
- [Semina e moltiplicazione](#)
- [Annaffiature](#)
- [Concimazione](#)
- [Fiori](#)
- [Raccolta](#)
- [Malattie e parassiti](#)
- [Varietà](#)
- [Curiosità](#)

La Carota



La carota è una pianta a ciclo biennale che si sviluppa in modo spontaneo nelle zone a clima temperato di Europa, Asia ed Africa settentrionale. La carota è coltivata in modo particolare per le sue radici commestibili che possono avere forma, colore e dimensioni diversi. Esistono carote che si classificano in base alla lunghezza: lunghe, medie e corte, e in base al periodo di raccolta: tardive, medie e precoci. Le radici della pianta della carota possono essere di colore giallo-arancio, bianco, rosso ecc. La pianta della carota può raggiungere un'altezza di circa un metro, presenta fusti molto ramificati con portamento eretto

sui quali si formano fiori bianchi di piccole dimensioni riuniti ad ombrelle. I frutti sono formati da due acheni, cioè delle capsule secche, ricoperti di spine, mentre i semi sono di piccolissime dimensioni e di colore piuttosto scuro.

Ambiente ed esposizione

La carota preferisce climi temperati. Allo stato spontaneo si può trovare in zone aride, sassose e molto ricche di sole.

Terreno



Il terreno ottimale per la coltivazione della carota è di tipo leggero, ricco di sostanza organica, poco acido, assolutamente non compatto, e molto ben drenato.

Semina e moltiplicazione

La moltiplicazione della carota avviene per seme. Prima di procedere con la semina, il terreno deve essere preparato qualche mese prima. La profondità del solco dovrà essere di circa quaranta centimetri, fatta questa operazione si procederà con la deposizione in esso di letame maturo, con la terra di scavo del secondo solco si ricoprirà il primo e così via. La distribuzione dei semi può essere fatta a spaglio oppure a file, in quest'ultimo caso dovrà esserci una distanza di circa venti centimetri tra una e l'altra, durante i mesi di marzo e aprile.

Annaffiature

La carota va annaffiata abbondantemente soprattutto nelle stagioni più calde e nei periodi siccitosi, facendo sempre attenzione a non provocare ristagni idrici molto dannosi per la pianta.

Concimazione

Come le altre piante, anche la carota necessita di elementi nutritivi per poter crescere e svilupparsi al meglio. Lo stallatico apportato dovrà essere ben decomposto. Somministreremo fosforo e potassio prima della fase di semina e successivamente l'azoto.

Fiori

I fiori della carota si sviluppano nel periodo primaverile da maggio fino a dicembre, sono di colore bianco e presentano delle ghiandole che gli conferiscono un odore molto particolare particolarmente gradito agli insetti.

Raccolta

La raccolta delle carote dovrebbe avvenire quando la radice, cioè la carota vera e propria, non abbia ancora raggiunto il suo massimo sviluppo. Questa operazione può essere fatta sia con macchine che in modo

manuale; se si opta per il secondo metodo, bisognerà prima bagnare il terreno due o tre giorni prima in modo da renderlo morbido. Una volta raccolte le carote vanno fatte asciugare.

Malattie e parassiti

La carota può andare incontro a malattie batteriche cause principali di marciumi vari, malattie fungine come l'alternariosi che provoca macchie sulle parti verdi della pianta, la cercosporiosi che colpisce le foglie provocano l'ingiallimento e il ripiegamento verde il basso. Altri nemici della carota sono i nematodi, parassiti molto pericolosi, l'afide della carota che attraverso le sue larve provoca la deformazione e la decolorazione delle foglie. Ci sono poi insetti che possono provocare danni più o meno gravi alla pianta, come la cavariella aegopodii, la psilla della carota, la totrice della carota, il maggiolino ecc.

Varietà

Esistono molte varietà di carota attualmente coltivate, tra le quali ricordiamo: la Nantes Clodia, carota di medie dimensioni ed a raccolta precoce; la rossa di Amsterdam, carota a raccolta precoce e di medie dimensioni; la comune e la rossa di Napoli, carote lunghe; la tonda di Parigi, precoce per il periodo di raccolta.

Curiosità

Come tutti sappiamo, la carota è un vegetale che si presta a moltissimi impieghi in cucina, con essa si possono preparare sformati, insalate, dolci, minestre, ma anche succhi, purè ecc.

La carota è ricca di molte vitamine (A, B, C) e di betacarotene, molto importante soprattutto per la produzione di melanina indispensabile per proteggere la pelle dai raggi del sole e per favorire l'abbronzatura, ma molto utile anche per rinforzare le difese contro le malattie, rendere più forti ossa e denti e combattere le infezioni respiratorie. Come è noto, la carota aiuta anche a rinforzare la vista, ma presenta anche proprietà antidiarroiche nei bimbi e diuretiche. Come molte altre verdure, anche la carota, per conservare tutte le sue vitamine, non andrebbe cotta e nemmeno spellata. Mangiare carote può essere molto utile anche contro l'invecchiamento, infatti esse contengono il glutatione, un antiossidante.

Recenti ricerche hanno dimostrato che mangiare alimenti ricchi di betacarotene riduce la possibilità di ammalarsi di tumore al polmone.

Durante la coltivazione si può associare ad aglio, piselli, ravanelli, cipolla e pomodoro, ma non a sedano, prezzemolo e finocchio.



Cetriolo - Cucumis sativus

In questa pagina parleremo di :

- [Il Cetriolo](#)
- [Ambiente ed esposizione](#)
- [Terreno](#)
- [Semina e trapianto](#)
- [Concimazione](#)
- [Annaffiature](#)
- [Cimatura e pacciamatura](#)
- [Raccolta](#)
- [Malattie e parassiti](#)
- [Varietà](#)
- [Curiosità](#)

Il Cetriolo



Il cetriolo è una pianta annuale che trae la propria origine dall'India orientale. Pianta coltivata soprattutto per scopo alimentare, produce frutti molto usati in cucina per preparare insalate, consumati freschi oppure conservati sott'aceto. Le foglie della pianta del cetriolo sono di forma palmata e posseggono contorno seghettato, gli steli possono essere striscianti oppure rampicanti, i fiori sono di colore giallo e si sviluppano all'apice dei frutti, sono composti da cinque petali. Il frutto di questa pianta, il cetriolo, ha una forma più o meno allungata a seconda del grado di maturazione, in caso di raccolta

prematura sarà piccolino e usato principalmente come sott'aceto, comunque è molto simile alla zucchina; la buccia si presenta di colore verde piuttosto scuro, spessa, liscia oppure con delle escrescenze, la polpa è di colore bianco-verdino e contiene i semi. Il cetriolo è molto povero di calorie e molto ricco di acqua, quindi può essere tranquillamente consumato in caso di diete.

Ambiente ed esposizione

Il cetriolo preferisce climi temperati-caldi e soleggiati. La temperatura maggiormente indicata per la sua coltivazione è intorno ai venticinque-ventotto gradi e comunque è opportuno non esporlo mai a valori inferiori ai dieci gradi sotto lo zero.

Terreno

Il cetriolo non ha particolari esigenze riguardo al terreno; quello che preferisce è umido, moderatamente acido, di medio impasto e molto ben drenato. A questo terreno si potrà mescolare della torba e della sabbia per garantire l'indispensabile drenaggio dell'acqua in eccesso. Il terreno di coltivazione del cetriolo, prima di procedere con la messa a dimora, andrà lavorato molto bene e molto profondamente a circa quaranta centimetri. I solchi si potranno fare manualmente oppure con delle macchine, all'interno dei quali andrà messo del letame maturo e sarà ricoperto con la terra del secondo solco e così via. Questa operazione di preparazione del terreno andrà effettuata possibilmente verso la fine del periodo estivo.

Semina e trapianto

Preparato il terreno durante l'estate precedente, in primavera, tra i mesi di aprile e giugno, si procederà con la semina. Si dovranno praticare delle buche ad una profondità di circa venti centimetri alla distanza di circa un metro l'una dall'altra, sul fondo di esse si porrà del letame e, successivamente, si metteranno tre o quattro semi, dopodiché si annaffierà. Nel momento in cui le nuove piantine avranno emesso due foglioline, si procederà con la classica operazione di eliminazione di quelle più deboli per permettere a quelle più robuste di poter crescere e svilupparsi al meglio. Quando la piantina svilupperà la quarta foglia, sarà pronta per essere trapiantata.

Concimazione

Il cetriolo ha particolarmente bisogno di fosforo che potrà essere somministrato attraverso l'apporto di farina d'ossa unita al terreno di coltivazione.

Annaffiature

Il cetriolo necessita di un terreno costantemente umido, avrà quindi bisogno di essere annaffiato frequentemente ma evitando un apporto esagerato di acqua, in quando si potrà andare contro a ristagni idrici molto dannosi.

Cimatura e pacciamatura



Due operazioni molto importanti per la cura e la coltivazione di questo ortaggio sono la cimatura e la pacciamatura.

La cimatura è indispensabile per incentivare la pianta a produrre frutti, si tagliano i rami sopra la quarta foglia in prossimità del quinto nodo dove si sviluppano gemme e foglie.

La pacciamatura è utile per proteggere le radici giovani e per impedire la comparsa di vegetazione infestante.

Raccolta

In genere, i frutti del cetriolo si raccolgono dopo circa tre mesi dall'operazione di semina, quando essi avranno assunto una colorazione verde lucida.

Malattie e parassiti

La pianta del cetriolo è molto soggetta alla ticchiolatura. Questa malattia è causata da un fungo che infesta le foglie e successivamente il fusto con macchie scure sempre più numerose. Altre malattie provocate da funghi che possono colpire il cetriolo sono la peronospora, la tracheomicosi e il mal bianco. In alcuni casi può essere vittima di attacchi virali, se succedesse il miglior rimedio sarebbe quello di estirpare e bruciare la pianta.

Ci sono poi i parassiti animali come il ragnetto rosso, gli afidi, il grillotalpa, altri nemici più o meno pericolosi per la salute questa pianta.

Varietà

Ci sono molte varietà di cetriolo, di seguito ve ne illustreremo alcune:

Marketer: è originaria dell'America, produce un frutto che può raggiungere una lunghezza di circa venti centimetri con colore verde scuro.

Wisconsin: questa varietà è particolarmente adatta per produrre sottaceti.

Corto bianco: produce frutti di colore bianco.

Altre varietà possono essere: Dalla Cina, Verde lungo delle cascine, Ashley, Cubit ecc.

Curiosità

I cetrioli sono molto ricchi di sali minerali e vitamine, ma anche fibre. Il cetriolo consumato fresco può avere effetti depurativi e rinfrescanti, mentre in caso di impiego cotto può aiutare a combattere la gotta, l'artrite e le coliche.

Il cetriolo viene molto usato anche in ambito cosmetico come emolliente per la pelle, contro l'acne o per aiutare pelli troppo grasse o secche.



Cipolla - Allium cepa

In questa pagina parleremo di :

- [La Cipolla](#)
- [Ambiente ed esposizione](#)
- [Terreno](#)
- [Messa a dimora](#)
- [Annaffiature](#)
- [Concimazione](#)
- [Riproduzione](#)
- [Fiori](#)
- [Malattie e parassiti](#)
- [Specie e varietà](#)
- [Curiosità](#)

La Cipolla



La cipolla fa parte della famiglia delle liliaceae, trae la propria origine dall'Asia occidentale ma attualmente viene coltivata in tutto il mondo. La pianta della cipolla presenta radici piuttosto superficiali che arrivano ad una profondità massima di circa quaranta centimetri. Il fusto della cipolla è cortissimo ed ha una larghezza massima di circa due centimetri. Le foglie sono disposte in modo alterno, quelle più interne si presentano carnose, mentre quelle poste più esternamente sono sottili e possono avere colore giallo, arancio oppure violetto. La pianta della cipolla emette fiori che possono essere di diversi colori:

bianco, giallo-verde o rosa. I frutti della cipolla si presentano sottoforma di capsule composte da tre lobi contenenti ognuno due o tre semi di colore scuro. Il bulbo, cioè l'ingrossamento della base delle foglie, è la parte che noi mangiamo sia cruda che cotta.

Ambiente ed esposizione

La cipolla si adatta a diversi tipi di ambiente anche se preferisce un clima temperato con temperature intorno a venti-venticinque gradi. Alcune varietà di cipolla necessitano di alcune ore di sole al giorno. In caso di temperatura basse, la crescita della cipolla viene rallentata.

Terreno



Il terreno adatto per la coltivazione della cipolla è leggero, sabbioso, non troppo ricco di sale né eccessivamente argilloso, molto ben drenato e con moderata presenza di sostanza organica. Non dovrà essere molto profondo in quanto, come detto in precedenza, la cipolla presenta radici superficiali.

Messa a dimora

Per quanto riguarda la messa a dimora dei bulbi, essa dovrà essere effettuata all'inizio della stagione autunnale; il terreno dovrà essere di tipo leggero, ben drenato e ricco di elementi nutritivi. I bulbi andranno piantati ad una distanza di circa quaranta centimetri tra una fila e l'altra.

Annaffiature

La cipolla richiede periodiche irrigazioni soprattutto localizzate nella zona delle radici, in modo particolare dopo l'operazione di semina o trapianto; è consigliabile somministrare l'acqua durante il mattino. Le annaffiature andranno interrotte circa quindici giorni prima di procedere alla raccolta.

Concimazione

La cipolla necessita di ricche concimazioni. L'azoto andrà somministrato in tre volte: nel momento della semina, quando la pianta svilupperà la terza o quarta foglia e quando i bulbi cominceranno ad espandersi in grandezza.; fosforo e potassio andranno apportati nella fase di semina.

Riproduzione

La cipolla si riproduce per seme oppure per bulbi. Per quanto riguarda la semina in pieno campo, essa va effettuata nel periodo primaverile e, nel momento in cui le piante avranno raggiunto una grandezza sufficiente, andranno trapiantate. La semina in semenzaio durante il periodo estivo o invernale va effettuata se si vogliono ottenere delle cipolle da consumare fresche. Di solito si seminano circa cinquanta-cento piantine per metro quadrato per le coltivazioni non industriali e per consumo fresco. La riproduzione per bulbi permette di ottenere cipolle di forma più regolare in minor tempo, è molto adatta per coltivazioni ristrette.

Fiori



I fiori della cipolla sono composti da tante infiorescenze disposte ad ombrella, possono avere colore bianco, rosa oppure giallo-verde. La fecondazione avviene tramite insetti, in particolar modo le api.

Malattie e parassiti

La cipolla è particolarmente soggetta all'attacco di funghi che possono provocare malattie anche molto pericolose; di seguito vi spiegheremo i principali sintomi e i possibili rimedi.

La peronospora attacca le foglie della cipolla formando su di esse delle macchie più o meno grandi di colore grigio-bianco e provocandone il marciume. Un rimedio di tipo preventivo sarà quello di evitare la formazione di ristagni idrici; in caso d'infestazione già avvenuta, procedere con la somministrazione di prodotti specifici.

La ruggine è un'altra malattia provocata da un fungo, essa si presenta con la comparsa di macchie di colore giallo sulle foglie durante il periodo primaverile. In caso di infestazione, eliminare immediatamente le parti infette e procedere con la somministrazione di prodotti adeguati.

La muffa bianca può colpire la pianta durante tutto il suo periodo di sviluppo, ma può prendere di mira anche i bulbi appena raccolti. Per evitare la comparsa di questa malattia si effettueranno dei trattamenti preventivi con prodotti specifici.

Esistono altre malattie che possono attaccare la pianta della cipolla, ma anche insetti come la mosca e pidocchi come gli afidi.

Specie e varietà

Le due principali specie di cipolla sono l'*Allium Ceba* (la cipolla vera e propria) e l'*Allium Ascalonicum* (o scalogno). Esistono poi molte varietà di cipolla derivanti da queste due specie: la cipolla rossa di Tropea, la cipolla di Suasa, la cipolla Borettana, la cipolla dolce, la cipolla di Brunate molto indicata per la preparazione di sottaceti ecc.

Curiosità

Come tutti sappiamo, in cucina, la cipolla, viene utilizzata, sia cruda che cotta, per la preparazione di molti piatti. Questo ortaggio però presenta anche varie proprietà molto utili per la nostra salute, ad esempio essa può favorire la diuresi, controllare il tasso glicemico, il colesterolo, i trigliceridi. Inoltre può essere molto importante per la prevenzione di problemi cardiaci.

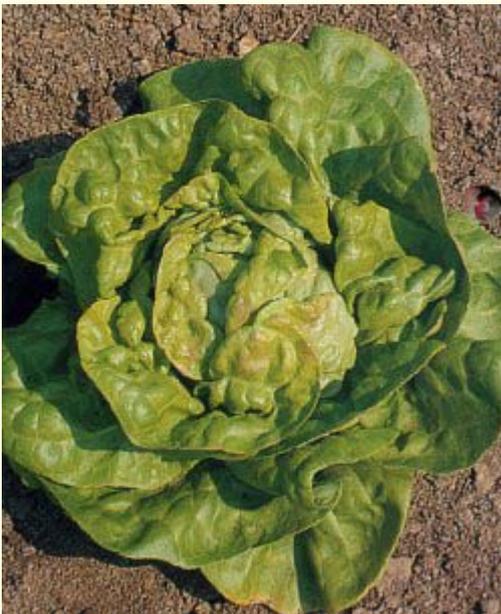


Lattuga - Lactuca

In questa pagina parleremo di :

- [La Lattuga](#)
- [Ambiente ed esposizione](#)
- [Terreno](#)
- [Semina e trapianto](#)
- [Annaffiature](#)
- [Concimazione](#)
- [Raccolta](#)
- [Malattie e parassiti](#)
- [Varietà](#)
- [Curiosità](#)

La Lattuga



La lattuga può essere considerata una pianta annuale o biennale. In Italia è molto coltivata in varie regioni mentre, durante le stagioni più fredde, viene massicciamente esportata nei paesi nord europei. La lattuga presenta una radice a fittone che può raggiungere una profondità di circa trenta centimetri. Le foglie della lattuga sono la parte commestibile e si sviluppano in modo raggruppato formando un cespo, esse possono avere forme e colori diversi a seconda della varietà. Il cespo della lattuga è principalmente di forma rotonda e, a seconda della varietà, può essere di consistenza molto compatta (lattuga brasiliana), abbastanza chiuso (lattuga batavia) oppure morbido (lattuga gentilina). I fiori di questo ortaggio sono ermafroditi e di colore giallo, i semi sono composti da un achenio.

Ambiente ed esposizione

La lattuga preferisce un clima di tipo temperato. In Italia è molto diffusa, nelle regioni con clima più freddo la coltivazione viene effettuata dalla fine del periodo primaverile all'inizio di quello autunnale, mentre nelle zone più calde la si coltiva dal tardo periodo estivo a quello primaverile successivo. La temperatura





ottimale per la lattuga a cespo è di circa diciassette gradi, ma può resistere anche a temperature non esageratamente fredde. Le giovani piantine in vegetazione temono molto le gelate.

Terreno



La lattuga si presta bene ad essere coltivata in varie terreni, anche se quello da lei preferito è ricco di sostanza organica, soffice e ottimamente drenato; il terreno sciolto è molto indicato per le coltivazioni durante le stagioni fredde nelle zone centro-meridionali, mentre quelli di tipo compatto sono più adatti per le colture estive.

Semina e trapianto

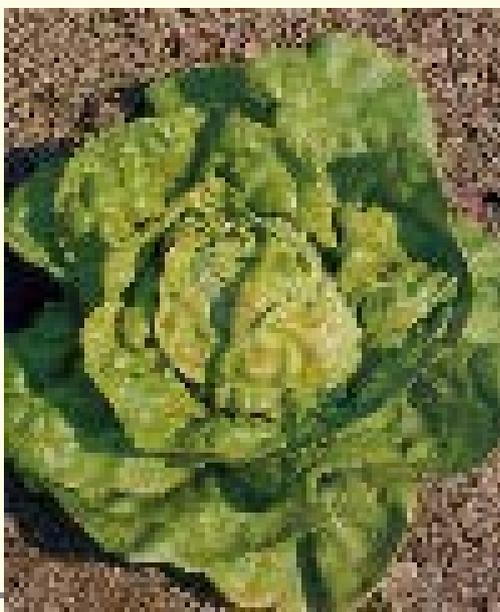
La semina va effettuata in serra durante il periodo che va da gennaio a settembre, nel caso si seminasse all'aperto si

consigliano i mesi di marzo ed aprile. Nel momento in cui le nuove piantine avranno sviluppato circa cinque foglie, andranno trapiantate ad una distanza di circa trenta centimetri tra loro ad una profondità di circa mezzo centimetro facendo attenzione a non coprire con la terra il colletto.



Annaffiature

La lattuga ha bisogno di molta acqua, quindi si dovrà procedere con abbondanti annaffiature soprattutto nei momenti di stando sempre attenti però a non lattuga, teme molto i ristagni idrici.



maggior calore e siccità, esagerare in quanto, la

Concimazione

della lattuga va lavorato e ad una profondità di circa trenta

Il terreno per la coltivazione concimato con del letame centimetri. Soprattutto nei



periodi freddi, la lattuga necessita di maggior potassio.

Raccolta

La raccolta della lattuga si effettuerà quanto essa avrà raggiunto il colore giusto della varietà e la grandezza da noi desiderata. Bisognerà servirsi di un coltello molto ben affilato e tagliarla nella parte bianca più dura. Si consiglia di procedere con questa operazione al mattino piuttosto presto.

Malattie e parassiti

Anche la lattuga, come molti altri ortaggi, è colpita spesso da malattie e parassiti, di seguito ve ne elencheremo alcuni.

Radici e colletto sono spesso vittime di marciumi da funghi spesso causati da ristagni idrici; le foglie sono frequentemente attaccate da peronospora, antracosi e muffa grigia. Una malattia molto pericolosa causata da un virus è il mosaico della lattuga che si manifesta con la comparsa di croste di colore giallo sulle foglie. Per quanto riguarda i parassiti, i nemici che più frequentano la lattuga sono gli afidi, il grillotalpa e i nematodi.

Varietà

In commercio possiamo trovare tantissime varietà di lattuga, eccone alcune:

Lattuga Romana: possiede una forma piuttosto allungata ed ha un gusto deciso. Le varietà più note sono la bionda da inverno, la verde degli ortolani e la bionda da estate.

Lattuga Iceberg: si sviluppa in modo molto compatto ed ha foglie molto croccanti di colore chiaro. I nomi più conosciuti sono la batavia, la trocadero, la regina di maggio.

Lattuga Riccia: come dice il nome stesso, presenta foglie arricciate che restano piuttosto aperte.

Lattuga Gentile: questa varietà può avere foglie di colore rossiccio oppure verde.

Il lattughino da taglio: può avere foglie ricce o lisce.

Curiosità

La lattuga è una delle verdure più consumate e conosciute; oltre ad essere molto buona contiene anche degli elementi molto importanti per il nostro organismo.

Innanzitutto contiene betacarotene, ma anche molte vitamine tra cui la A e la C, calcio, sodio, potassio, magnesio e fibre, queste ultime molto importanti per chi soffre di problemi intestinali e stitichezza.

La lattuga contiene moltissima acqua e quindi è in grado di compiere una funzione reidratante per il nostro organismo; un'altra azione molto importante che svolge la lattuga è quella sedativa, infatti essa contiene una sostanza con effetti simili a quelli dell'oppio (droga con effetto moderatamente calmante); se mangiata di sera può conciliare il sonno.

Attenzione però, la lattuga contiene anche delle sostanze che, se trasformate all'interno del nostro organismo, soprattutto nei soggetti più deboli come donne in gravidanza, bambini e anziani, possono diventare tossiche.



Melanzana - Solanum melogena

In questa pagina parleremo di :

- [La Melanzana](#)
- [Ambiente ed esposizione](#)
- [Terreno](#)
- [Semina e trapianto](#)
- [Annaffiature](#)
- [Concimazione](#)
- [Cimatura e sarchiatura](#)
- [Fiori](#)
- [Malattie e parassiti](#)
- [Varietà](#)
- [Curiosità](#)

La Melanzana



La melanzana è una pianta erbacea annuale originaria dell'India ma ormai coltivata in tutta Europa; in Italia i maggior produttori di questo ortaggio sono la Campania, La Puglia, la Sicilia e la Calabria. Le foglie della melanzana possono avere forme diverse, ellittica, a uovo ecc. e presentare delle spine nella parte inferiore, mentre quella superiore è ricoperta di peli; i fiori sono di grandi dimensioni bianchi oppure violetti, ermafroditi. In genere nascono solitari ma, di recente, sono state create delle

varietà che presentano più fiori. Il frutto, che è la melanzana vera e propria, è commestibile, di consistenza carnosa e legato alla pianta attraverso un peduncolo grosso e spinoso, può avere diverse forme e colori a seconda della varietà. I semi della melanzana si presentano di colore giallo.

Ambiente ed esposizione

La melanzana gradisce un ambiente ricco di luce e calore, con temperature ottimali tra sedici e venticinque gradi; se sottoposta ad un'esposizione prolungata a temperature in prossimità dello zero, si danneggia irreparabilmente. Bisogna fare molta attenzione però a non esporre la melanzana a temperature troppo basse ma nemmeno a quelle molto alte come trenta gradi, questo causerebbe l'ingiallimento delle foglie e la caduta dei fiori.

Terreno

La pianta della melanzana necessita di un terreno molto fertile, soffice e fresco, assolutamente ben drenato; gradisce anche quelli di tipo sabbioso e salino.

Semina e trapianto

Prima di procedere con la semina, il terreno, in modo particolare se si presenta pesante, va lavorato accuratamente per renderlo adatto alla coltivazione e per garantire un ottimo drenaggio.

La semina della melanzana si effettua in semenzaio da febbraio ad una temperatura di circa ventotto gradi e in un ambiente ricco di luce; quando le nuove piantine avranno raggiunto un'altezza sufficiente (dopo circa quindici giorni), saranno pronte per essere trapiantate ad una distanza di circa quaranta centimetri e di circa ottanta centimetri tra una fila e l'altra.

Annaffiature

La melanzana necessita di irrigazioni frequenti, circa quattro-cinque ogni settimana; in caso di scarso apporto di acqua, la pianta svilupperà frutti piccoli e di pessima qualità. Ha bisogno di un terreno costantemente umido ma teme i ristagni idrici.

Concimazione

Dovrà essere apportata una buona quantità di letame maturo durante la fase di lavorazione del terreno; se quest'ultimo si presentasse povero di sostanze organiche, bisognerà apportare concime ricco di azoto, questo favorirà lo sviluppo di frutti di qualità ottima.

Cimatura e sarchiatura

Queste due operazioni sono molto importanti nella coltivazione della melanzana. La cimatura viene fatta quando la pianta ha terminato il ciclo produttivo, con essa vengono eliminate le gemme apicali; la sarchiatura si effettua nel periodo in cui ha inizio la fioritura, si devono eliminare i getti ascellari che si formano sul fusto sotto la prima biforcazione, in quanto essi rompendosi possono ferire e danneggiare il fusto stesso. Durante questa operazione si asporteranno anche le foglie alla base che si presentino ingiallite.



Fiori

La melanzana presenta fiori grandi di colore bianco oppure violetto con stami gialli, solitari o numerosi.

Malattie e parassiti

Anche la melanzana, come molti altri ortaggi, è soggetta a molte malattie e all'attacco di alcuni parassiti e funghi. Tra questi possiamo citare la peronospora che provoca la comparsa di macchie su foglie e frutti, la tracheomicosi che porta la pianta all'appassimento; poi ci sono i marciumi, le cancrene, la muffa grigia. Tra i parassiti ricordiamo gli afidi, la dorifora che attacca soprattutto le foglie della pianta, il ragnetto rosso ecc.

Varietà

Esistono diverse varietà di melanzana: tonde, ovali, allungate.

Fanno parte delle melanzane tonde le varietà Black Beauty, presenta una buccia lucente viola molto scuro, la melanzana violetta pallida con polpa particolarmente compatta e con un numero di semi molto scarso e buccia di colore viola chiaro. Altre possono essere la tonda di New York e la Prosperosa.

Tra le melanzane ovali invece troviamo la bianca ovale e la Jers King che presenta frutti molto grandi.

Violetta lunga napoletana, violetta lunga palermitana e riminese sono alcune delle varietà che presentano una forma stretta ed allungata.

Altre varietà che ricordiamo sono: la violetta tonda comune, Claudia, Sirma, Irene, Cima viola ecc.

Curiosità

Oltre ad essere un ottimo alimento in cucina, utilizzato per preparare molti piatti come la parmigiana, la pasta alla norma, conserve ecc., la melanzana possiede anche delle proprietà che possono aiutarci e curare alcuni problemi. La melanzana contiene molto calcio, fosforo e potassio, ma anche vitamine A e C. Può avere degli effetti lassativi e può aiutare a mantenere basso il colesterolo. Altre proprietà di questo frutto possono essere quella depurativa e quella diuretica. Può

essere consumata tranquillamente anche nelle diete, in quanto povera di grassi e zuccheri. Favorisce l'attività epatica.



Patata - Solanum tuberosum

In questa pagina parleremo di :

- [La Patata](#)
- [Ambiente ed esposizione](#)
- [Terreno](#)
- [Messa a dimora](#)
- [Annaffiature](#)
- [Concimazione](#)
- [Semina](#)
- [Fiori](#)
- [Malattie e parassiti](#)
- [Varietà](#)
- [Curiosità](#)

La Patata



La patata è un tubero che nasce in America centrale ma la sua coltivazione è diffusa in tutto il mondo, in particolar modo in Europa nelle zone della Polonia, Germania, Francia, Spagna e Repubblica Ceca. In Italia si cominciò a coltivare la patata nei primi anni dell'800, inizialmente nelle zone della Toscana e del Veneto, poi nell'Emilia-Romagna e infine nelle zone meridionali. Le radici della pianta della patata sono superficiali e presentano molte diramazioni; dalla parte inferiore del fusto si sviluppano gli stoloni che, aumentano le loro dimensioni, danno origine ai tuberi. Le foglie della patata sono formate da foglioline più piccole che possono avere diversi colori e dimensioni. I fiori hanno forma di campanula e si riuniscono a ombrella, sono ermafroditi. Alcune varietà di patata producono frutti, delle bacche carnose di forma più o meno rotonda che possono avere vari colori, al loro interno si trovano moltissimi semi.

Ambiente ed esposizione

La patata preferisce climi temperato-freddi, dove la stagione invernale presenti temperature molto fredde e quella estiva sia molto breve e fresca. In Italia quindi le





zone maggiormente adatte per la sua coltivazione sono quelle alpine, appenniniche e montane.

Terreno

Il terreno più adatto per la coltivazione della patata è leggero, ben drenato, ricco di sostanza organica e di silicio. Prima di essere seminato andrà vangato e lavorato molto bene.

Messa a dimora

Prima di procedere con la messa a dimora, il terreno va lavorato qualche mese prima e fertilizzato. Il periodo migliore per questa operazione va dalla fine della stagione invernale all'inizio di quella primaverile. Si dovrà praticare nel terreno di coltivazione un solco profondo circa trentacinque centimetri dove verrà introdotto del letame maturo. Finito lo scavo e la copertura dei solchi, il terreno dovrà essere arato.

Annaffiature

La patata necessita di un buon apporto di acqua ma, nello stesso tempo, teme molto i ristagni idrici, quindi si dovrà fare attenzione a non esagerare onde evitare la formazione di malattie fungine. Bisognerà dosare l'apporto di acqua anche in funzione al tipo di clima: nelle zone dove le temperature saranno più calde, la patata dovrà essere annaffiata maggiormente, mentre in quelle più fredde il bisogno di acqua sarà minore. Durante la fase d'ingrossamento dei tuberi, la patata dovrebbe avere sempre un terreno umido.

Concimazione

La patata necessita di concimazioni che le apportino gli elementi nutritivi necessari ad un corretto sviluppo come il potassio, il fosforo e l'azoto. Il primo garantisce una miglior qualità dei tuberi; il potassio andrà somministrato soprattutto durante le prime fasi di crescita della patata; l'azoto migliora quantità e qualità del raccolto.

Semina

Le patate vengono riprodotte e coltivate interrando i tuberi precedentemente raccolti; questa operazione, in genere, si effettua verso la fine dell'inverno e per tutta la primavera. Nel caso di tuberi di piccole



dimensioni, essi andranno interrati per interno, in caso di dimensioni maggiori, andranno divisi in parti che dovranno presentare almeno due germogli. I tuberi andranno interrati ad una distanza di circa ottanta centimetri all'interno di un solco scavato precedentemente.

Fiori

I fiori della patata si presentano sottoforma di campana e sono ermafroditi; non tutti i tipi di patata presentano e sviluppano dei fiori, alcuni emettono boccioli che cadono prima di riuscire a sbocciare.

Malattie e parassiti

La patata è soggetta all'attacco di molte malattie e parassiti, di seguito spiegheremo di alcuni di questi.

I parassiti più pericolosi che possono attaccare la pianta della patata sono i nematodi, specialmente quello dorato che può arrivare a distruggere i tuberi sviluppati dalla pianta.

La peronospora è un fungo che prende di mira le foglie e i tuberi della pianta.

Ci sono poi malattie come la cancrena secca, la scabbia, la rogna nera.

La patata è attaccata in modo particolare da virus di diversi tipi che le possono provocare danni molto gravi.

Altri nemici di questa pianta possono essere il grillo talpa, gli afidi, il maggiolino ecc.

Varietà

Possiamo distinguere le molte varietà di patata in: patate a buccia gialla, a buccia rossa e novelle.

Le patate a buccia gialla si adattano in modo particolare ad essere cucinate al forno oppure lesse; in Italia le coltivazioni più diffuse sono: Monalisa, Primura, Agata, Arsy, Spunta.

Le patate a buccia rossa presentano una particolare polpa molto consistente e sono indicate soprattutto per la consumazione frita. Tra le maggiori coltivazioni italiane possiamo citare: Asterix, Rubinia e Desireé.

Alcuni nomi di patate novelle, più piccole e tenere, possono essere: Nicola ed Aminca.

Curiosità

Quando la patata presenta un colore verde oppure dei germogli, non andrebbe mai mangiata in quanto possibilmente tossica.

La patata ha diverse proprietà tra cui quella disinfiammante, può aiutare molto chi soffre di emorroidi, il suo succo è un ottimo rimedio contro gastrite ed ulcera.

In caso di occhi gonfi ed affaticati, sarà utile posizionare su di essi una fetta di patata cruda.



Peperone - *Capsicum annum*

In questa pagina parleremo di :

- [Il Peperone](#)
- [Ambiente ed esposizione](#)
- [Terreno](#)
- [Semina e trapianto](#)
- [Annaffiature](#)
- [Concimazione](#)
- [Potatura](#)
- [Raccolta](#)
- [Fiori](#)
- [Malattie e parassiti](#)
- [Vendita](#)
- [Specie più diffuse](#)
- [Curiosità](#)

Il Peperone



Il peperone è una pianta a portamento cespuglioso originario dell'America meridionale ed introdotta in Europa nel 1500. Il peperone appartiene al genere *Capsicum* che racchiude anche alcune specie di peperoncino. La coltivazione del peperone è molto diffusa in America centro-sud, Africa, Asia ed Europa, mentre in Italia sta progressivamente diminuendo. La pianta del peperone può raggiungere un'altezza di circa ottanta centimetri; le foglie hanno forma ad uovo con un colore verde più o meno chiaro, gli steli hanno portamento eretto, i fiori sono di colore

bianco, la corolla è composta da cinque-sette petali con stami di colore giallo delicato. Il frutto è una bacca commestibile che può avere un colore verde, giallo oppure rosso a seconda del grado di maturazione, in esso sono contenuti i semi.

Ambiente ed esposizione

In genere il peperone preferisce ambienti caldi e ricchi di sole e la temperatura adatta alla coltivazione dovrebbe essere di circa dodici-quindici gradi di notte e circa ventisette-trenta di giorno; alcune varietà, però, possono resistere anche a temperature di qualche grado sotto lo zero.





Terreno

Il terreno maggiormente adatto per la coltivazione del peperone è ricco di sostanza organica, fertile e ottimamente drenato.

Semina e trapianto

Il peperone si riproduce per seme. Nelle regioni con clima più caldo, cioè in quelle meridionali, la semina si effettuerà nei mesi di aprile e maggio, in quelle settentrionali si opterà per una semina partendo dal semenzaio. Nel momento in cui le nuove piantine avranno prodotto la quinta foglia, saranno pronte per essere trapiantate. I semi non andranno interrati molto profondamente, basteranno uno-due centimetri, in alternativa si potrà procedere con la semina a spaglio oppure a file tenendo una distanza di circa cinque centimetri tra una e l'altra. L'operazione di trapianto andrà effettuata durante il mese di maggio mantenendo una distanza di circa sessanta centimetri tra una fila e l'altra.

Annaffiature

La pianta del peperone necessita di costanti annaffiature soprattutto nei periodi più caldi, l'importante sarà non eccedere con l'apporto di acqua per evitare i ristagni idrici.

Concimazione

La concimazione deve essere fatta prima dell'operazione di trapianto; il terreno deve essere preparato attraverso un'accurata vangatura e sul fondo andrà messo del concime organico contenente elementi necessari al corretto sviluppo della pianta, come fosforo e potassio.

Potatura

Non esiste una potatura vera e propria per quanto riguarda il peperone, basterà eliminare foglie e rami secchi o danneggiati. Nel compiere questa operazione bisognerà utilizzare utensili ben puliti ed affilati.

Raccolta



La raccolta dei peperoni si effettua quando il frutto non è ancora giunto a maturazione, il periodo cambia in base alla varietà.

Fiori

I fiori della pianta del peperone sono di colore bianco, la corolla è formata da cinque-sette petali e presenta stami gialli. A seconda della varietà il colore può cambiare.

Malattie e parassiti

I nemici che maggiormente attaccano la pianta del peperone sono i funghi e gli insetti; i primi possono provocare malattie come la muffa grigia, il mal bianco, la cancrena pedale ecc.; tra i secondi citiamo la mosca bianca e la nottua. Una delle malattie favorite soprattutto dai ristagni di acqua è la peronospora, essa può provocare danni veramente pericolosi.

Vendita

Immancabili in commercio, i peperoni li troviamo in vendita presso tutti i supermercati e negozi di frutta e verdura; nel momento dell'acquisto bisogna scegliere quelli con pelle ben lucida e liscia e ben sodi.

Specie più diffuse

Il genere capsicum a cui appartiene il peperone racchiude alcune specie, di seguito vi illustreremo le loro principali caratteristiche.

Capsicum Pubescens: questa specie è molto presente in Bolivia e Perù ma anche in Messico; è molto resistente a temperature fredde e si sviluppa tra i 1500 e i 2900 metri di altitudine. Il colore dei suoi fiori è il viola, mentre i semi sono neri.

Capsicum Baccatum: è una specie che presenta molte varietà. Viene coltivata soprattutto nelle zone dell'Argentina, Colombia, Bolivia, Brasile, Ecuador e Perù. I fiori di questa specie sono caratterizzati da macchie sulla corolla. **Capsicum Chinense:** in questa specie sono compresi i peperoncini maggiormente piccanti; presenta frutti a forma di lanterna e una corolla di colore bianco-verde con stami viola. Trova maggior diffusione nelle zone settentrionali delle Ande e nei Caraibi ma la sua vera origine è nel bacino del Rio delle Amazzoni. **Capsicum Frutescens:** i fiori di questa specie si sviluppano singolarmente e presentano una corolla di colore verde con stami viola.

Curiosità

I peperoni contengono più vitamina C degli agrumi. Il peperone rosso racchiude in sé maggiori sostanze nutritive di quello verde. Il peperone può essere molto utile per persone affette da bronchite, raffreddore, aterosclerosi, cataratta. Il peperoncino possiede proprietà antibatteriche e antiossidanti.



Sedano - *Apium graveolens*

In questa pagina parleremo di :

- [Il Sedano](#)
- [Varietà](#)
- [Proprietà](#)
- [Terreno e Concimazione](#)
- [Tecniche Colturali](#)
- [Raccolta](#)
- [Infestanti e Malattie](#)

Il Sedano



E' una pianta a ciclo biennale di origine paludosa, ha quindi bisogno di costante umidità; non richiede particolari trattamenti, ma è buona norma non esporla mai a gelate o comunque temperature molto fredde. Le alte temperature (maggiori di 30°C) ostacolano la sua crescita vegetativa; è una specie adatta a climi temperati. Viene coltivato in orti e terreni aperti. In Italia la produzione si concentra maggiormente in Puglia, Piemonte, Lazio, Veneto ed Emilia-Romagna. I "gambi" del sedano raggiungono dai 30 ai 75 cm di lunghezza, si consumano crudi o cotti. La fioritura si compie nei mesi di

giugno e luglio, i fiori hanno colore bianco-giallastro a forma di "ombrellone". Ha fusto rigido, cilindrico e profondamente scanalato. Le foglie, al centro, formano una struttura densa, questa è la parte più fine e tenera detta anche "cuore".

Varietà

Il sedano si divide in tre gruppi: Dolce, Rapaceum, Silvestre. La varietà Dolce, coltivata in modo particolare per il gambo (costa) è quella più nota e maggiormente consumata (a coste verdi, dorate, bianche). Dell'altra varietà, Rapaceum, meglio conosciuta come sedano-rapa o sedano di Verona, viene utilizzata la radice bianca e soda. Infine la varietà Silvestre, con un gusto forte e intenso, di essa si utilizzano solo le foglie. Esiste anche quello nero ma ha una produzione molto limitata. Il sedano selvatico si differenzia dai precedenti in quanto più basso e con foglie più piccole, questa pianta non va mai





consumata fresca.

Proprietà

Le proprietà principali del sedano sono quella diuretica e quella digestiva, quella depurativa e quella espettorante. Grazie alla presenza di nitrati (sodio, potassio, calcio) è utile per la depurazione del sangue. Il succo fresco costituisce una bevanda antiastenica e antireumatica. E' molto ricco di acqua (90-95%), ha basso valore energetico (15-25 cal./100 gr.), contiene molti sali minerali (in particolar modo potassio) e vitamine.

Terreno e Concimazione

Per coltivare il sedano bisogna scegliere un terreno profondo, ricco di sostanza organica e molto ben drenato, evitare quello troppo argilloso, sabbioso, con carenze idriche e nutrizionali. Il tipo di coltivazione più frequente è quella a fosse: verso la fine della stagione invernale, preparare una fossa di 35-40 cm e profonda 30, mettere letame sul fondo (8 Kg./mq) e coprire di terra fino a 7-8 cm rispetto al livello del terreno, lasciarla così fino a quando ci sarà l'impianto.

Tecniche Colturali

Per coltivare il sedano bisogna scegliere un terreno profondo, ricco di sostanza organica e molto ben drenato, evitare quello troppo argilloso, sabbioso, con carenze idriche e nutrizionali. Il tipo di coltivazione più frequente è quella a fosse: verso la fine della stagione invernale, preparare una fossa di 35-40 cm e profonda 30, mettere letame sul fondo (8 Kg./mq) e coprire di terra fino a 7-8 cm rispetto al livello del terreno, lasciarla così fino a quando ci sarà l'impianto.

Si preferisce iniziare dalla semina in semenzaio dove i semi si svilupperanno (in questa fase si innaffierà a pioggia e dolcemente per far sì che i semi non fuoriescano) e, non appena le piantine saranno abbastanza cresciute (circa 15 cm), si procederà con il trapianto a file in terreno aperto; la distanza tra le piantine dovrà essere di 20-25 cm e quella tra le file di circa 60-70 cm, dopo questa operazione procedere con un'abbondante irrigazione. Se il clima fosse particolarmente siccitoso e comunque circa 15 giorni antecedenti la rincalzatura (da effettuare sempre a terreno umido), irrigare in quantità di 18 litri/mq. La rincalzatura è una tecnica che consiste nel coprire con della terra i germogli, proteggendoli così da agenti atmosferici ed erbe che potrebbero infestarli, si ottiene così un sedano più bianco. Si procede invece con la sarchiatura per pulire il terreno eliminando le erbe che potrebbero creare danni. Per quanto riguarda la coltivazione in vaso, segue un po' il procedimento di quella in campo aperto, anche qui si procede facendo sviluppare i semi nei semenzai e quando le piantine raggiungono un'altezza sufficiente, si trapiantano delicatamente in

vaso, la terra deve essere drenata. Oltre alla rincalzatura si può utilizzare la pacciamatura, tecnica adatta per mantenere la giusta umidità del terreno e far sì che non si formino erbacce nocive.

Raccolta

Il periodo di raccolta dipende dalla varietà e dal periodo d'impianto: si estrae la pianta manualmente in modo delicato, stando attenti perché, a volte, le radici possono essere molto profonde, in questo caso sarebbe opportuno servirsi di una forca per l'estirpazione. La raccolta dovrebbe essere abbastanza veloce perché se le piante che avessero già raggiunto il maggior sviluppo restassero nel campo troppo tempo, si potrebbe andare incontro ad alcune malattie (come quella del picciolo spugnoso e cavo). E' possibile effettuare la raccolta con dei macchinari, ma l'impiego degli stessi è riservato quasi esclusivamente all'uso industriale.

Infestanti e Malattie

La mosca dei sedani e la mosca della carota, con le loro larve, sono due dei maggiori pericoli per questa pianta, attaccano rispettivamente foglie e radici della stessa: le foglie diventano gialle e rinsecchiscono. Il seccume delle foglie (o steptoriosi) rovina l'intera coltura con macchie rosso-brune. Altri nemici possono essere le lumache e il grillotalpa. Un trattamento con prodotti a base di rame può essere utile per sconfiggere il problema del seccume delle foglie, mentre per quanto riguarda la mosca è consigliabile usare prodotti a base di Dimetoato (insetticida che penetra rapidamente nei tessuti delle piante).